

УДК 377.169.3

К.С. ПІЦУЛ,

*асистент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи  
Луганського національного університету імені Тараса Шевченка, м. Старобільськ*

## МОДЕЛЬ ФОРМУВАННЯ ГОТОВНОСТІ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ З ГОТЕЛЬНОЇ І РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ В РЕЗУЛЬТАТІ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

У статті аналізується визначення понять «моделювання» та «модель», окреслено основні принципи та етапи побудови наукової моделі. Автором запропоновано структурну модель формування готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи в результаті професійної підготовки, а також детально розглянуто кожен з блоків моделі: цільовий, змістовно-технологічний, оцінний та результативний. Визначено мету, завдання, наукові підходи, принципи, компоненти, форми та умови реалізації розробленої моделі.

*Ключові слова: модель, моделювання, готовність, фахівець з готельної і ресторанної справи, професійна підготовка.*

**Постановка проблеми.** В цей час ринок праці сфери обслуговування потребує кваліфікованих фахівців з високим рівнем компетентності, які відповідають новітнім тенденціям сучасного розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Отже сьогодні, у зв'язку з прискоренням темпів науково-технічного прогресу, підготовка фахівців повинна бути не тільки «сучасною», а й «випереджальною». Відповідно до цього необхідно удосконалювати і формувати новий зміст професійної підготовки фахівців, кінцевою метою якої повинна стати готовність фахівця до професійної діяльності. У зв'язку з цим актуальним стає створення моделі формування готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи в результаті професійної підготовки.

**Аналіз основних досліджень і публікацій показав,** що різні аспекти професійної підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування аналізуються у працях багатьох вітчизняних і зарубіжних науковців (Є. Алілуйка, О. Бондаренко, М. Галицької, Н. Горбатюк, І. Гриценко, І. Жорової, І. Зоріна, В. Квартальнова, М. Лобур, О. Марущак, Л. Сакун, В. Радкевич, Н. Свірідова, В. Федорченка та ін.). Пошук оптимальних методів розвитку професійних компетентностей фахівців готельно-ресторанної справи розглядався у наукових працях Ю. Безрученкова, Г. Наумової, І. Носової, О. Машкової, Л. Хаєт та інших.

Метод моделювання є загальнонауковим, утім набув широкого застосування в педагогіці. Специфіка його застосування в педагогічній науці й практиці розкрита в працях О. Дахіна, В. Краєвського, В. Михєєва, Є. Степанова, І. Фомічової та інших науковців.

**Формулювання мети.** Метою статті є розроблення та обґрунтування моделі формування готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи в результаті професійної підготовки.

**Виклад основного матеріалу.** Сьогодні моделювання як метод наукових досліджень досить широко почав застосовуватись у дидактичних і методичних працях. М. Ярмаченко вважає, що метод моделювання лежить в основі будь-якого методу наукового дослідження – як теоретичного, при якому використовуються різноманітні знакові, абстрактні моделі, так і експериментального, що використовує предметні моделі [3, с. 323].

У науковій літературі, «моделювання» трактують як «репродукування характеристики певного об'єкта на інший об'єкт, що є моделлю, спеціально створеною для їх вивчення» [5, с. 289–290].

Термін «модель», що широко використовується в різних сферах, походить від латинського *modulus* – міра, мірило, зразок. Модель – це об'єкт, що заміщує оригінал і відображає найважливіші риси і властивості оригіналу для даного дослідження, даної мети дослідження за обраної системи гіпотез [1, с. 44].

Наукова модель – це уявна чи матеріально реалізована система, яка адекватно відображає предмет дослідження і здатна змінити його так, що вивчення моделі сприяє отриманню нової інформації про цей предмет. При цьому головною перевагою моделювання як методу педагогічного дослідження визначається можливість охопити систему цілісно, що дозволяє поліпшити планування навчального процесу, оптимізувати структуру навчального матеріалу, підвищити ефективність навчально-виховного процесу, побудувати та інтерпретувати нову теорію, перевірити гіпотезу педагогічного дослідження [6].

Іноді навіть саме по собі формування готовності до здійснення певної діяльності розглядається науковцями як концептуальна модель цієї діяльності (а саме, уявна картина процесу та умов здійснення діяльності), тобто динамічний синтез наявної інформації та попереднього досвіду. При цьому принципами побудови такої моделі виступають:

- узагальнення (відображення найсуттєвіших сталих ознак об'єкта моделювання);
- схематичність (демонстрація взаємозв'язків фундаментальних елементів об'єкта моделювання);
- панорамність (відображення цілісності через структурні компоненти) [4].

Моделювання педагогічних процесів, згідно із С. Мельник, складається з таких етапів:

- 1) постановка мети розв'язання педагогічної проблеми за допомогою моделі;
- 2) визначення основних компонентів педагогічної системи, які становлять її сутність;
- 3) виявлення об'єктивно існуючих взаємозв'язків між компонентами системи;
- 4) переведення компонентів системи абстрактною мовою (символікою);
- 5) вибір способів зображення моделі та її побудова [2, с. 26].

Отже, моделювання дозволяє чітко визначити компоненти, які утворюють єдину систему, схематично побудувати зв'язки між ними, виділити форми, методи, системи оцінки результату, ставити умови до об'єкта дослідження.

Аналізуючи вищесказане, вважаємо, що метод моделювання дозволить нам цілісно вивчити процес формування готовності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи до професійної діяльності, тому що ми зможемо побачити не тільки окремі елементи цього процесу, але й розглянути зв'язки між ними з різних сторін.

Побудова моделі формування готовності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи до професійної діяльності в результаті професійної підготовки передбачає формування особистості студента як майбутнього фахівця. У створеній нами моделі проектується результат, який існує ідеально, але повинен бути отриманий реально в ході експериментального дослідження.

Аналіз педагогічної літератури і досліджень, що стосуються професійно-особистісного саморозвитку, дозволив нам у цій моделі умовно виділити такі основні блоки: цільовий, змістовно-технологічний, оцінний та результативний.

**Цільовий блок** моделі представлений єдністю мети, методологічних підходів, принципів навчання і системою завдань.

Постановка мети є найважливішим етапом проектування моделі і створює передумови для єднання всіх інших її елементів в цілісну єдність. Метою реалізації запропонованої нами моделі, є формування готовності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи до професійної діяльності в результаті професійної підготовки. В основу проектування моделі навчального процесу, відповідно до її мети, були покладені сучасні методологічні підходи, що відповідають специфіці розв'язуваної проблеми. До таких, на нашу думку, належать: аксіологічний, особистісно-орієнтований, діяльнісний, ресурсний, системний.

*Аксіологічний підхід* до навчання спрямований на підготовку студентів не тільки як висококваліфікованих майбутніх професіоналів, але й як особистостей з високим рівнем культури, етики та відповідальним ставленням до своєї справи. Сутність аксіологічного підходу

до підготовки майбутнього фахівця полягає в орієнтації навчального процесу на формування у студентів загальнолюдських та професійних цінностей, що, у свою чергу, визначає їхнє ставлення до світу і до себе як до професіонала.

*Особистісно-орієнтований підхід* спрямований на розвиток і саморозвиток майбутнього фахівця, його становлення з врахуванням індивідуальних особливостей, що дає можливість реалізувати себе в пізнанні, в навчальній діяльності з опорою на свої інтереси, можливості й здібності, ціннісні орієнтації і суб'єктивний досвід. Творчість, самоактуалізація, індивідуалізація є основоположними складовими особистісно-орієнтованого підходу до навчання. Найголовнішим завданням цього підходу є творення майбутнього фахівця як особистості.

*Діяльнісний підхід* передбачає розвиток особистості студента через його діяльність. Згідно з ним, акцент зміщується з механічного накопичення знань на розвиток здатності практично діяти та пізнавальної активності студентів. Такий підхід передбачає таку організацію навчально-виховного процесу, в якому головна увага приділяється активній, продуктивній, максимально самостійній навчально-пізнавальній діяльності студентів. Набуття вміння вчитися впродовж життя є ключовим пріоритетом цього підходу. Діяльнісний підхід полягає у тому, що кінцевою метою навчання є формування способу дій, системи професійних умінь майбутнього фахівця, а знання слугують засобом для досягнення цієї мети.

*Ресурсний підхід* враховує потенціальні ресурси студента. Його основою є розвиток індивідуальних ресурсів особистості. У центрі індивідуального навчання перебуває студент, як пріоритетний суб'єкт навчання. Головною метою індивідуальної роботи зі студентом є розвиток його внутрішніх ресурсів, здібностей, розвиток творчого потенціалу та мотивації до професійної діяльності. Важливу роль в реалізації ресурсного підходу відіграє також оптимальне використання організаційно-економічних важелів: забезпечення необхідної матеріально-технічної бази організації навчального процесу, розумне використання ресурсів часу аудиторних занять.

*Системний підхід*, в контексті якого всі складові навчально-виховного процесу, спрямованого на формування готовності до професійно-особистісного саморозвитку, можна організувати в єдину, оптимально діючу і динамічну систему. Формування готовності до професійної діяльності неможливе без одночасного поєднання та взаємодії завдань, мети, змісту, методів та форм навчання. Системність також полягає в поетапному формуванні готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи починаючи з першого курсу.

Отже, можна зробити висновок, що ефективність навчання майбутнього фахівця з готельної і ресторанної справи можуть забезпечувати науково обґрунтовані підходи, реалізація яких повинна бути спрямована на подолання труднощів у навчанні, самовизначенні та саморозвитку особистості майбутнього фахівця. Вважаємо, що ефективність обраних методологічних підходів можлива лише при їх комплексному застосуванні, оскільки кожен з них виконує свою функцію, а в цілому вони забезпечують досягнення мети – сформованість готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи в результаті професійної підготовки.

Наповнення кожного блоку моделі та їх взаємодія визначаються дією як загальнодидактичних принципів, так і спеціальних, що лежать в основі використовуваних педагогічних технологій. Під принципами навчання розуміють певну систему основних положень, які визначають зміст, форми та методи навчального процесу, дотримання яких забезпечує його ефективність.

*До загальнодидактичних ми віднесли такі принципи:*

– *систематичності і послідовності* – передбачає засвоєння навчального матеріалу у визначеному навчальною програмою порядку з таким розрахунком, щоб кожний новий елемент змісту цього навчального матеріалу логічно пов'язувався як з попереднім елементом, так і з наступним. Систематичним, регулярним має бути і контроль за навчанням студента, оскільки тільки такий контроль привчає його працювати щоденно, а не «сезонно», епізодично. Лише за цієї умови в учня виробиться звичка працювати щоденно, систематично та регулярно.

– *свідомості* – ґрунтується на розумінні особливостей пізнавальної діяльності людини. Знання передати не можна. Вони стають надбанням людини лише в результаті само-

стійної свідомої діяльності. Свідоме навчання не може обмежуватися тільки розумінням студентами необхідності вчитися, життєвої корисності знань, важливо розуміти мету навчання, бачити перспективу застосування здобутих знань у майбутній професійній діяльності;

– *активності* – вимагає активного ставлення студентів до об'єктів, які вивчаються. Розрізняють активність репродуктивну і продуктивну (творчу). Завдання педагога – стимулювати розвиток усіх рівнів активності студентів за допомогою створення проблемних ситуацій, емоційної забарвленості спілкування, ігрової імітації, «штучного» дефіциту інформації;

– *зв'язку теорії з практикою* – ґрунтується на об'єктивній закономірності пізнавальної діяльності: від живого споглядання до абстрактного мислення і від нього до практики. Практика є попереднім поштовхом до пізнання та критерієм перевірки достовірності пізнавальної діяльності. Отже, навчання лише тоді буде успішним, коли особистість постійно відчуватиме корисність здобутих знань у задоволенні життєвих потреб.

Ці принципи, по-перше, визначають концептуальні ідеї щодо відбору та структурування змісту професійної підготовки майбутнього фахівця з готельної і ресторанної справи під час навчання в університеті; по-друге – забезпечують цілісність реалізації змісту професійної підготовки майбутніх фахівців на освітньо-кваліфікаційних рівнях бакалавра, спеціаліста, магістра; по-третє – детермінують проектування та формування змісту професійної підготовки майбутнього фахівця з готельної і ресторанної справи до професійно-особистісного саморозвитку.

*До спеціальних принципів ми віднесли такі принципи:*

– *гуманізації*, який ґрунтується на визнанні особистості найвищою цінністю і полягає в спрямованості навчально-виховного процесу в цілому до людини;

– *мотивованості діяльності*, тому що у студентів необхідно сформувати мотиваційно-ціннісне ставлення до майбутньої професійної діяльності;

– *професійної спрямованості*, який передбачає максимальне наближення усіх видів теоретичної та практичної діяльності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи до специфіки майбутньої професійної діяльності;

– *рефлексії діяльності*, який пов'язаний зі здатністю використання знань, навичок в осмисленні та аналізі своєї діяльності;

– *самостійності*, що набуває особливого значення в процесі саморозвитку, в умовах швидкого розвитку науки, виробництва, зростання обсягу знань, які повинні постійно оновлюватися. У зв'язку з цим стає актуальним розвиток у студентів навичок самостійного здобуття знань і умінь.

Цільовий блок за своїм визначенням включає *різноманітні завдання освітнього процесу*, спрямованого на формування готовності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи до професійної діяльності. *До них ми відносимо:*

1. Формування і розвиток позитивної мотивації до професійної діяльності.

2. Активізацію навчально-пізнавальної діяльності, спрямованої на підвищення рівня готовності до професійної діяльності, формування знань про способи її здійснення та вмінь використовувати їх на практиці.

3. Формування навичок об'єктивної оцінки своїх дій та підвищення рівня їх самостійності у процесі цілеспрямованого професійно-особистісного саморозвитку.

**Змістовно-технологічний блок** містить у собі структурні компоненти готовності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи до професійної діяльності, педагогічні умови її формування, а також форми і методи їх реалізації.

У своєму дослідженні ми виділяємо такі компоненти в структурі готовності до професійної діяльності: мотиваційно-ціннісний, когнітивний, діяльнісно-практичний.

На основі аналізу професійною діяльності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи та відокремлених компонентів було виділено *педагогічні умови* формування готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи в результаті професійної підготовки:

– формування особистісного сенсу в майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи та позитивної мотивації до професійно-особистісного саморозвитку;

- реалізація практико-зорієнтованого підходу в процесі професійної підготовки майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи;
- використання інноваційних технологій для моделювання професійної діяльності майбутнього фахівця з готельної і ресторанної справи.

Виходячи з визначених компонентів та умов формування готовності у майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи до професійної діяльності, визначимо форми та методи навчання, які сприятимуть формуванню готовності до професійної діяльності і будуть відповідати кожному компоненту моделі.

Зазначимо, що мотивація, з якою ми пов'язуємо перший компонент готовності та першу умову, є рушійною силою у навчанні. Формування стійкої мотивації та її підтримка протягом навчання можливі лише за умови використання не тільки традиційних форм але і новітніх методів та технологій навчання.

До традиційних форм навчання відносимо: лекції, практичні заняття, консультації, бесіди, олімпіади.

До інноваційних методів формування зазначеної вище готовності відносимо: ділові ігри, кейс-метод, мозкову атаку, метод випадків, чат-дискусії.

**Оцінний блок** моделі представлений критеріями сформованості, а також рівнями готовності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи до професійної діяльності. Для оцінки сформованості готовності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи до професійної діяльності ми виділили такі критерії: мотиваційно-ціннісний, інформаційно-когнітивний, креативно-діяльнісний. Прояв знань, вмінь та навичок для здійснення професійної діяльності у різних студентів виявляється в різному ступені сформованості перелічених нами критеріїв готовності, що дозволяє говорити про різні рівні готовності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи до професійної діяльності. У нашому дослідженні ми виділяємо такі рівні готовності: *низький, середній і високий*.

*Низький рівень* сформованості готовності відображає такий стан, при якому функціонують лише окремі її компоненти, відсутня методика застосування знань і вмінь на практиці, в наявності слабка спрямованість на оволодіння умінням переносити знання про професійно-особистісний саморозвиток на різні життєві ситуації. Іншими словами, система професійно-особистісного саморозвитку перебуває в стадії формування.

*Середній рівень* передбачає нерівномірну сформованість готовності майбутніх фахівців до професійної діяльності. Тут спостерігається розвиток окремих її компонентів при наявності тенденції до їх стійкості і взаємозв'язку, ця готовність перебуває на стадії становлення.

*Високий рівень* готовності майбутнього фахівця з готельної і ресторанної справи до професійної діяльності відрізняється: сформованістю цілей, мотивів, потреб як результату усвідомленого вибору майбутньої професійної діяльності з чітко окресленими мотивами професійно-особистісного саморозвитку; стійким інтересом до майбутньої професії, впевненістю в необхідності постійного професійного зростання; достатністю знань щодо способів самоконтролю та саморегуляції, самоврядування свого розвитку; високим рівнем здатності до рефлексії, адекватною самооцінкою та впевненістю у собі. Усвідомлюючи свій рівень готовності до професійно-особистісного саморозвитку, майбутній фахівець повинен прагнути його підвищити. Він має можливість коригувати процес власного саморозвитку шляхом розробки та втілення індивідуальної програми професійно-особистісного саморозвитку.

**Результативний блок** моделі містить у собі очікуваний результат підготовки: досягнення нового рівня готовності до професійної діяльності. Таким чином, результат відображає стан, який має бути отримано в процесі впровадження в процес навчання запропонованої моделі та комплексу педагогічних умов.

Слід зазначити, що між усіма блоками моделі існує зворотний зв'язок, який дозволяє, ґрунтуючись на отриманих результатах, вносити зміни до змісту, форм і методів навчання.

Зазначене вище дає нам можливість графічно відобразити модель формування готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи (рис. 1). Графічне зображення висвітлює процеси взаємозалежності та взаємозумовленості кожного з блоків моделі, а саме: мета, завдання, методологічні підходи та принципи цільово-





Рис. 1. Модель формування готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи в результаті професійної підготовки

го блоку впливають на вибір компонентів та педагогічних умов формування готовності до професійної діяльності, що становить основу змістовно-технологічного блоку. Останнє забезпечує підґрунтя для подальшого визначення критеріїв, показників і рівнів сформованості професійної культури.

**Висновок.** Отже, готовність до професійної діяльності майбутнього фахівця з готельної і ресторанної справи передбачає розвиток у студентів певних знань, умінь та якостей особистості, які не можна формувати без професійного ідеалу, моделі, у структурі якої представлені як професійні, так і особистісні складові. Розроблена нами модель складається з чотирьох взаємопов'язаних блоків: цільового, змістовно-технологічного, оцінного та результативного. Ця модель містить зворотні зв'язки між складовими, що дозволяє своєчасно здійснювати корекцію. Зокрема компоненти, виділені в моделі, впливають на методологічні підходи та принципи формування готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи, а також на критерії зазначеної готовності та рівні. У свою чергу, методи впливають на форми проведення занять, а методологічні підходи – на принципи. Реалізація нашої моделі супроводжується проведенням попереднього діагностування рівня сформованості професійної культури у студентів, та впровадженням необхідних педагогічних умов, які забезпечать ефективне формування досліджуваного феномену в студентів. Визначення, обґрунтування та реалізація таких педагогічних умов стали напрямом наших подальших досліджень.

#### Список використаних джерел

1. Дахин А.Н. Педагогическое моделирование: сущность, эффективность и неопределенность / А.Н. Дахин // Теория и практика образовательной технологии. – М.: НИИ школьных технологий, 2004. – С. 65–93.
2. Мельник С.В. Моделивання діяльності інноваційного навчального закладу – Школи сприяння здоров'ю / С.В. Мельник // Рідна школа. – 2006. – № 4. – С. 25–29.
3. Педагогічний словник / за ред. М.Д. Ярмаченка. – К.: Педагогічна думка, 2001. – 363 с.
4. Подопригора Н.В. Реалізація дидактичних принципів фізико-технічної підготовки майбутніх учителів фізики / Н.В. Подопригора. – С. 123–131.
5. Философский словарь / под ред. И.Т. Фролова. – М.: Изд-во политическая литература, 1987. – 326 с.
6. Штофф В.А. Моделирование и философия / В.А. Штофф. – М.; Л.: Наука, 1986. – 302 с.

#### References

1. Dahin, A.N. (2004). *Pedagogicheskoe modelirovanie: suschnost, effektivnost i neopredelennost* [Pedagogical modeling: the nature, effectiveness and uncertainty]. *Teoriya i praktika obrazovatel'noy tehnologii* [Theory and practice of educational technology]. Moscow, Scientific and Research Institute of School Technologies, p. 65-93. (In Russian).
2. Melnik, S.V. (2006). *Modelyuvannya diyalnosti innovatsynogo navchal'nogo zakladu – Shkoli spriyannya zdorov'yu* [Modeling of innovative educational institution – school health promotion]. *Ridna shkola* [Mother School]. No 4, p. 25-29. (In Ukrainian).
3. Yarmachenka, M.D. (Ed.) (2001). *Pedagogichnyi slovnik* [Teaching Dictionary]. Kyiv, Pedagogic thought Publ., 363 p. (In Ukrainian).
4. Podoprighora, N.V. *Realizatsiya didaktichnih printsipiv flziko-tehnichnoyi pidgotovki maybutnih uchiteliv fiziki* [Implementation of teaching principles of physical and technical preparation of future teachers of physics]. p.123-131. (In Ukrainian).
5. Frolov, I.T. (Ed.) (1987). *Filosofskiy slovar* [Philosophical Dictionary]. Moscow, Publishing House of Political Literature, 326 p. (In Russian).
6. Shtoff, V.A. (1986). *Modelirovanie i filosofiya* [Modeling and philosophy]. Moscow, Leningrad, Nauka Publ., 302 p. (In Russian).

В статье анализируется определение таких понятий, как «моделирование» и «модель», определены основные принципы и этапы построения научной модели. Автором предложена структурная модель формирования готовности к профессиональной деятельности будущих специали-

тов гостиничного и ресторанного дела в результате профессиональной подготовки, а также подробно рассмотрен каждый из блоков модели: целевой, содержательно-технологический, оценочный и результативный. Определены цели, задачи, научные подходы, принципы, компоненты, формы и условия реализации разработанной модели.

*Ключевые слова: модель, моделирование, готовность, специалист гостиничного и ресторанного дела, профессиональная подготовка.*

The article analyzes the definition of such concepts as «modeling» and «model», the basic principles and stages of building a scientific model. The author suggests a structural model formation of readiness for professional activities of future specialists of hotel and restaurant business as a result of training and examines in detail each of the model blocks: objective, substantively-technological, evaluative, and effective.

*Key words: model, modeling, readiness, specialists of hotel and restaurant business, professional training.*

*Одержано 5.02.2016.*